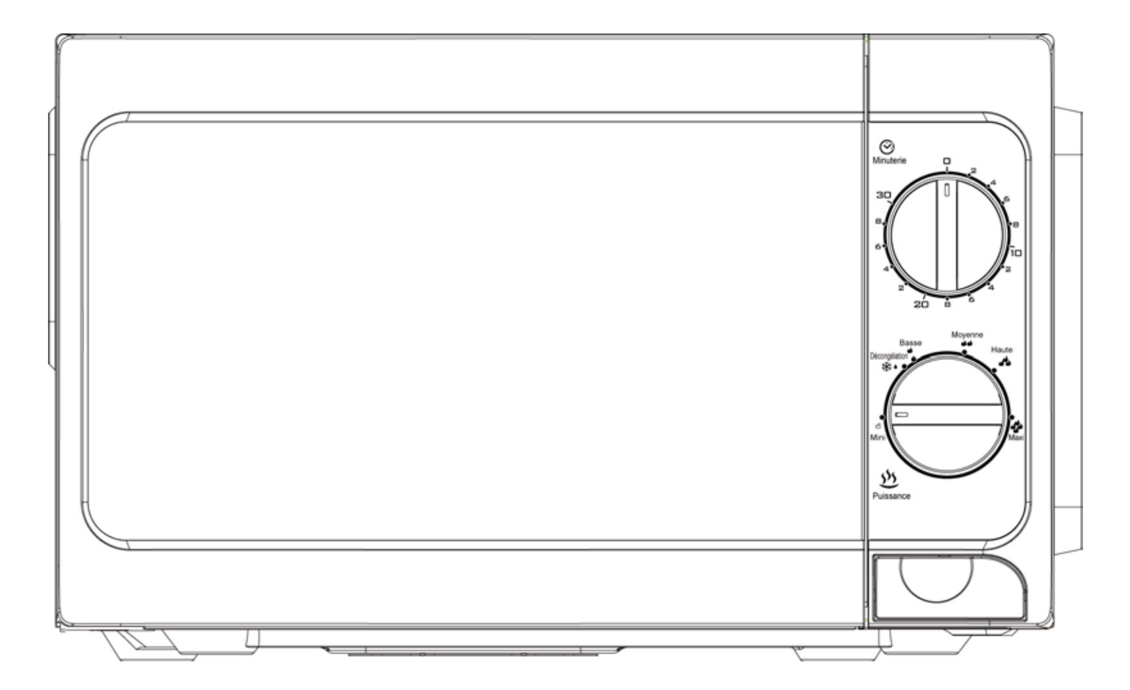


FOUR A MICRO-ONDES

MANUEL D’INSTRUCTIONS





Modèle : 17MX34V-20B

Veuillez lire attentivement ce manuel avant d’installer et d’utiliser ce produit et conservez-le pour toute consultation ultérieure.

Fonctionnement théorique du four à micro-ondes

1. Les micro-ondes sont des ondes électromagnétiques de haute fréquence que l'on trouve dans la nature à l'état dispersé. Ces micro-ondes à l'état dispersé ne peuvent pas être utilisées pour la cuisson de nos aliments. L'élément principal du four à microondes est le magnétron, un dispositif qui transforme l'énergie électrique en énergie électromagnétique sous forme de micro-ondes. Un vaste champ d'ondes électromagnétiques est créé dans la cavité du four. Les micro-ondes font vibrer les molécules d'eau contenues dans les aliments et la friction entre ces molécules produit de la chaleur. Enfin, la chaleur se diffuse dans les aliments.

2. Les micro-ondes ont 3 propriétés principales, à savoir:

a) Absorptivité : Le chauffage s'effectue par agitation des molécules d'eau contenues dans les aliments. La capacité d'infiltration des micro-ondes dépend de la taille, de la grosseur et des propriétés des aliments.

b) Pénétrabilité : Les micro-ondes peuvent pénétrer à travers la vitrocéramique, le verre et le plastique. Utilisez donc des plats et récipients laissant l'énergie des microondes les traverser pour une efficacité maximale. Merci de vous reporter à la section "Ustensiles à Utiliser" ci-dessous pour plus d'informations.

c) Réflectivité : Pour assurer une cuisson uniforme des aliments, les parois métalliques de la cavité du four font rebondir les micro-ondes et un plateau tournant permet une distribution homogène des micro-ondes aux aliments.

Installation du four à micro-ondes

1) Pour assurer une ventilation suffisante, la distance entre l'arrière du four à micro-ondes et le mur doit être d'au moins 10 cm, l'espace sur les côtés du four doit être d'au moins 5 cm et doit être d'au moins 20 cm au-dessus du four.

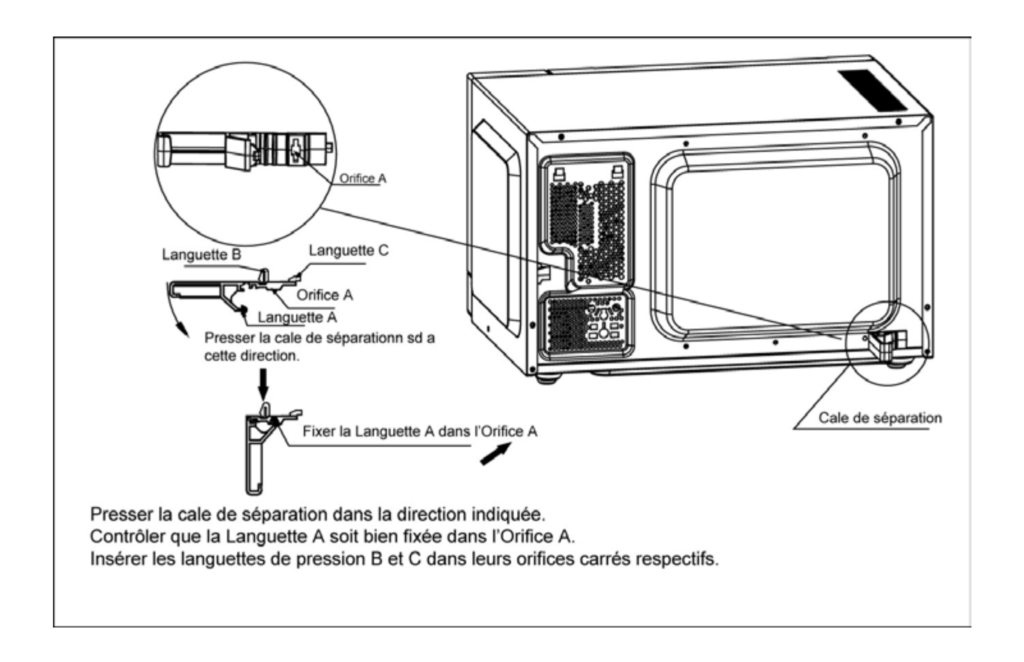
2) Ne placez aucun objet au-dessus du four à micro-ondes.

3) Le four doit être placé loin de la TV, de la radio ou de l'antenne car autrement, des distorsions d'images ou des grésillements sonores pourraient se produire.

4) L'appareil doit être placé de sorte que la prise soit accessible.

5) Pour garder le four à micro-ondes à une distance suffisante du mur, il est nécessaire d'installer une cale à l'arrière de l'appareil.

6) Le four à micro-ondes ne doit pas être placé dans un meuble.



Guide des ustensiles

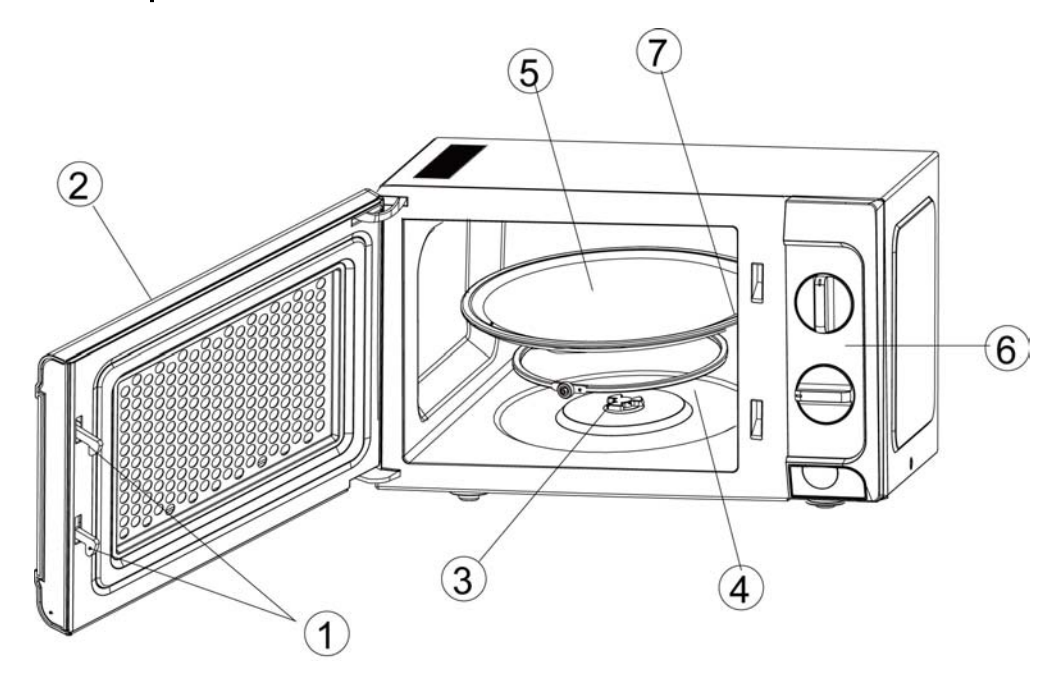
Avant d'utiliser votre four, vérifiez que vos ustensiles soient adaptés à une utilisation dans un four à micro-ondes. Référez-vous aux indications données dans le tableau ci-dessous. Dans le tableau, "○" signifie que l'utilisation est applicable, " X " signifie que l'utilisation n'est pas applicable.

Matériau du récipient	Micro-ondes
Verre résistant à la chaleur	○
Céramique	○
Verre ordinaire	X
Plastique résistant à la chaleur	○
Plastique ordinaire	X
Fin film plastique	○
Grille métallique	X
Récipient en métal	X

Il reste souvent dans le four des résidus ou de l'huile après la fabrication et cela émettra généralement une légère odeur ou un peu de fumée, ce qui est normal et ne se produira plus après plusieurs utilisations.

Gardez la porte ou la fenêtre ouverte pour assurer une bonne ventilation.

Présentation du produit



Mécanisme de fermeture de la porte

1) **Mécanisme de fermeture de la porte** : Ce mécanisme assure que le four à micro-ondes peut uniquement être activé lorsque la porte est correctement fermée.

2) **Fenêtre de vue :** L’état de cuisson peut être suivi en regardant par la fenêtre.

3) **Axe de rotation** : L’axe fait tourner le plateau.

4) **Anneau de rotation** : L’anneau supporte le plateau en verre tournant

5) **Plateau tournant** : Le plateau tourne pour chauffer les aliments de façon égale, recommandée pour la cuisson des aliments.

6) **Panneau de contrôle** : Référez-vous aux détails ci-dessous (le panneau de contrôle est sujet à des changements sans avis préalable).



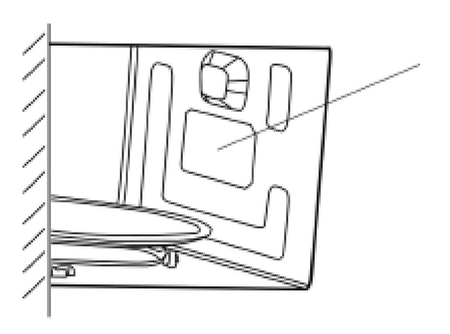


schéma 1

7) **Couvercle de conduite des ondes (à l’intérieur):**

Avertissement : Ne l’enlevez jamais Durant le nettoyage. Voir schéma 1.

IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ

Lorsque vous utilisez tout appareil électrique, certaines précautions d’emploi doivent être observées, notamment:

1. Lisez attentivement les instructions et mises en garde avant toute première utilisation.

2. Assurez-vous que la tension indiquée sur la plaque signalétique de votre four correspond à la tension du réseau dans votre localité. Vérifiez également que la prise murale sur laquelle vous comptez brancher le four est reliée à la terre.

3. Pour réduire les risques d'incendie à l'intérieur du four :

a. Ne faites pas trop cuire vos aliments.

b. Enlevez les liens et attaches souples métalliques sur vos aliments emballés avant de les mettre dans le four.

c. Ne faites pas chauffer de l'huile ou de la graisse de friture au four micro-ondes, la température de l'huile ne pouvant pas être contrôlée facilement.

d. Après chaque utilisation, nettoyez sans attendre les éclaboussures et projections de graisse qui salissent les parois du four avec un chiffon ou une éponge légèrement humide. Séchez soigneusement les parois avec un chiffon doux et sec. Les résidus de graisse peuvent en effet surchauffer et entraîner un dégagement de fumée, voir même prendre feu.

e. Si des aliments viennent à dégager de la fumée ou à prendre feu à l'intérieur du four, n'ouvrez pas la porte du four, éteignez le four et débranchez-le immédiatement de sa source d'alimentation.

f. Surveillez la cuisson de très près lorsque vous utilisez les plats ou récipients jetables en plastique, papier ou autres matériaux inflammables.

4. Pour réduire les risques d'explosion ou d'ébullition soudaine:

a. Ne placez pas des récipients fermés hermétiquement dans le four. Un biberon avec la tétine en place est fermé hermétiquement.

b. Utilisez toujours des récipients évasés pour chauffer un liquide au micro-ondes et attendez environ 20 secondes en fin de cuisson avant de retirer le liquide chaud du four pour éviter les projections de liquides à retardement.

c. Epluchez ou percez vos pommes de terre, saucisses et châtaignes avant de les cuire aux micro-ondes. N'essayez pas de cuire des œufs dans leur coquille ou de réchauffer des œufs durs entiers, avec ou sans coquille, ces derniers risquant d'éclater, même lorsque la cuisson est terminée.

d. Ne retirez pas immédiatement un liquide chaud du four. Attendez quelques instants afin d'éviter les risques de projections de liquides à retardement.

e. Remuez le contenu de vos petits pots de bébé et secouez vos biberons en cours de cuisson pour répartir uniformément la chaleur. La température des biberons et des petits pots réchauffés au four micro-ondes doit toujours être vérifiée pour éviter les risques de brûlures.

5. Cessez immédiatement toute utilisation si le four ne semble pas fonctionner normalement, si les joints d'étanchéité de la porte sont abîmés ou si le cordon d'alimentation est endommagé de quelque manière que ce soit. Renvoyez l'appareil à notre centre de réparation agréé le plus proche pour inspection, révision et réparation. N'essayez jamais de réparer le produit de vous-même.

6. Si le câble d'alimentation est endommagé, il devra être remplacé par le fabricant, par son représentant ou par une personne qualifiée afin d'éviter un danger.

7. En fin de cuisson, les récipients contenant les aliments peuvent être très chauds.

Utilisez des gants ou maniques pour sortir les récipients du four en essayant de diriger la vapeur loin du visage et des mains.

8. Pour éviter que le plateau tournant ne se brise:

a. Laissez le plateau tournant refroidir avant de le nettoyer.

b. Ne posez pas des aliments chauds sur le plateau tournant lorsque ce dernier est froid.

c. Ne posez pas des aliments surgelés sur le plateau tournant lorsque ce dernier est chaud.

9. Vérifiez que les récipients contenant vos aliments ne touchent pas les parois intérieures en cours de cuisson.

10. si l'appareil n'est pas maintenu dans un bon état de propreté, sa surface pourrait se dégrader et affecter de façon inexorable la durée de vie de l'appareil et conduire à une situation dangereuse.

11. Utilisez uniquement des plats, récipients et ustensiles appropriés pour la cuisson aux micro-ondes.

12. N'entreposez pas des aliments, ustensiles, etc. à l'intérieur de votre four.

13. Ne faites jamais fonctionner votre four à vide, sans aliments liquides ou solides à l'intérieur, au risque de l'endommager.

14. Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants)dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.

15. Convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

16. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant est fortement déconseillée.

Risques de blessures graves!

17. N'utilisez pas cet appareil à l'extérieur.

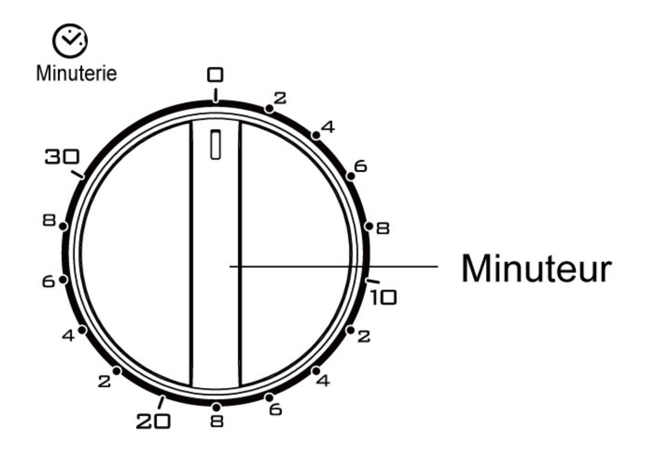
18. Conservez soigneusement ces instructions pour toute référence ultérieure.

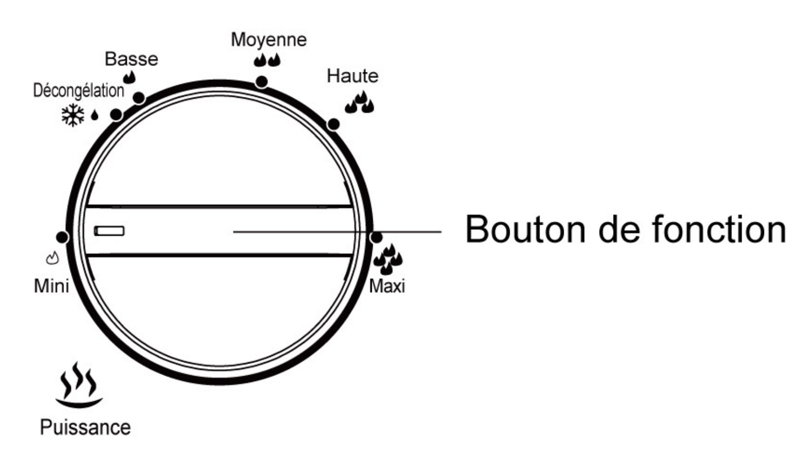
19. Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.

Cet appareil est de Groupe 2 car il produit intentionnellement de l'énergie à fréquence radioélectrique pour le traitement de la matière et il est destiné à être utilisé dans un local domestique ou un établissement raccordé directement au réseau de distribution d'électricité à basse tension alimentant des bâtiments à usage domestique (Classe B)

Appareil destiné à un usage domestique uniquement

Panneau de contrôle





Minuteur   Bouton de fonction

1、 **Minuteur**

La durée maximale peut être réglée sur 30 minutes, et lorsque le minuteur atteint la position 0, une sonnerie retentira.

2、**Bouton de fonction**

a) Cuisson par micro-ondes (Sélection de 6 niveaux de puissance)

1) : 100% de puissance (cuisson rapide)
2) : 85% de puissance (Rôtisserie)
3) : 66% de puissance (cuisson lente)
4) : 40% de puissance
5) : 37% de puissance (décongélation)
6) : 17% de puissance (Maintien au chaud)

Fonctionnement

1. Connectez le four à micro-ondes à l’alimentation.
2. Placez les aliments sur le plateau tournant et fermez la porte.
3. Réglez le bouton de sélection des fonctions.
4. Réglez le minuteur. Si la durée désirée est de moins de 2 minutes, tournez tout d’abord le bouton jusqu’à la position de 3 minutes puis tournez le bouton en arrière jusqu’à la durée désirée.
5. Puis le four démarrera. Le processus peut se terminer à n’importe quel moment en ouvrant simplement la porte. Si vous refermez la porte, le processus continuera.
6. Une sonnerie retentira lorsque la fin de la durée réglée sera atteinte. Le four sera désactivé et la lampe s’éteindra.

Attention: Si les aliments sont enlevés avant la fin de la durée réglée, assurez-vous que le minuteur soit remis en position “0” pour éviter que le four continue de fonctionner à vide.

Remarques sur la décongélation

La décongélation des aliments congelés est l’une des propriétés du four à micro-ondes, et il est mieux de faire décongeler les aliments dans un four à micro-ondes qu’à la température ambiante car cela limitera la croissance des bactéries nuisibles.

1、 Tournez le bouton de sélection des fonctions pour le mettre sur la fonction de décongélation.

2、 Réglez le minuteur selon l’aliment à décongeler. Il faut généralement plus de temps pour décongeler que pour une cuisson ordinaire. Tournez au moins une fois l’aliment pour vérifier la cuisson. Si l’aliment décongelé peut être coupe avec un couteau, cela signifie que la période de décongélation est terminée.

Remarque: Les micro-ondes peuvent pénétrer sur un côté d’un aliment jusqu’à une épaisseur maximale de 4cm; si vous décongelez des aliments épais et en morceaux, tournez les morceaux régulièrement pour obtenir un meilleur résultat. Enlevez peu à peu les portions ou les fines parties décongelées pour éviter qu’elles ne soient trop cuites.

Guide de décongélation

Steaks ou côtes

- Placez les aliments avec les parties les plus fines au centre sur une couche dans un plat peu profond. Si les pièces sont attachées les unes aux autres, essayez de les séparer aussitôt que vous le pourrez.
- Tournez les aliments à mi- temps de cuisson. Puis arrangez et protégez les portions décongelées.
- Fermez la porte pour continuer la décongélation.
- Après la décongélation, couvrez les aliments d’une feuille d’aluminium et attendez 5 à 15 minutes.

Viande de bœuf hachée

- Placez la viande de bœuf hachée dans un plat peu profond.
- Tournez les aliments à mi-temps de cuisson. Enlevez les portions décongelées, tournez les autres portions.
- Fermez la porte pour continuer la décongélation.
- Après la décongélation, couvrez les aliments d’une feuille d’aluminium et attendez 5 à 15 minutes.

Viande rôtie (Bœuf/porc/agneau)

- Placez les morceaux avec le côté maigre orienté vers le haut (si possible) dans un plat peu profond.
- Tournez les aliments à mi-temps de cuisson. Puis protégez les portions décongelées.
- Fermez la porte pour continuer la décongélation.
- Après la décongélation, couvrez les aliments d’une feuille d’aluminium et attendez 10 à 30 minutes.

Volailles

- Placez la volaille avec la poitrine orientée vers le bas dans un plat peu profond.
- Tournez les aliments à mi-temps de cuisson. Puis protégez les portions décongelées.
- Fermez la porte pour continuer la décongélation.
- Après la décongélation, couvrez les aliments d’une feuille d’aluminium et attendez 15 à 30 minutes.

Morceaux de poulet (ailes de poulet et pilons)

- Placez les morceaux de poulet dans un plat peu profond.
- Tournez les aliments à mi- temps de cuisson. Puis arrangez et protégez les portions décongelées.
- Fermez la porte pour continuer la décongélation.
- Après la décongélation, couvrez les aliments d’une feuille d’aluminium et attendez 5 à 30minutes.

Nettoyage et entretien

Déconnectez le câble d'alimentation avant de procéder au nettoyage. Si possible, laissez la porte ouverte pour désactiver le four durant le nettoyage.

Nettoyez régulièrement votre four à micro-ondes pour éliminer les saletés et projections de graisse éventuelles.

Effectuez les opérations de nettoyage suivantes après chaque utilisation :

N'utilisez jamais de détergents abrasifs, essence, poudre ou tampons à récurer ou brosse métallique pour nettoyer votre four.

Nettoyez votre four à intervalles réguliers.

Débranchez le four de sa source d'alimentation avant de le nettoyer. Si possible, laissez la porte ouverte pour rendre le four inopérant.

Extérieur :

Essuyez l'extérieur du four avec un chiffon doux légèrement humide. Evitez d'utiliser des détergents abrasifs.

Porte :

Essuyez les deux côtés de la porte, les joints d'étanchéité et les parties adjacentes avec un chiffon doux légèrement humide pour éliminer les saletés et projections éventuelles.

N'utilisez pas de détergents abrasifs.

Panneau de contrôle :

Faites très attention lorsque vous nettoyez le panneau de contrôle. Essuyez délicatement le panneau de contrôle avec un chiffon doux légèrement humide.

Ne frottez pas et n'utilisez pas de détergents chimiques.

Parois internes :

Essuyez les parois internes du four et le couvercle du guide d'ondes avec un chiffon doux légèrement humide pour éliminer les saletés et projections éventuelles. Les résidus de graisse peuvent en effet surchauffer et entraîner un dégagement de fumée, voir même prendre feu. N'enlevez pas le couvercle du guide d'ondes. N'utilisez pas de produits nettoyants pour fours traditionnels, détergents abrasifs, poudre ou tampons à récurer pour nettoyer la cavité de votre four. Ne vaporisez pas de sprays nettoyants pour fours traditionnels à l'intérieur de votre four.

Plateau Tournant/Bague Rotative/Axe Rotatif:

Laissez refroidir et lavez à l'eau savonneuse. Essuyez avec un chiffon doux et sec.

Astuce :
Un four à micro-ondes qui a été très utilisé peut commencer à dégager des odeurs inhabituelles.
Ci-après, 3 méthodes vous permettant d'y remédier.
1. Placez plusieurs tranches de citron dans une tasse et faites fonctionner le four à pleine puissance pendant 2-3 minutes.
2. Placez une tasse de thé rouge dans le four et faites chauffer à pleine puissance.
3. Placez des écorces d'orange dans une tasse et faites fonctionner le four à pleine puissance pendant 1 minute.

Réparations

Avertissement: Il est dangereux pour chacun, autre que pour un technicien qualifié, d'effectuer un entretien ou une réparation impliquant l'enlèvement d'une pièce de protection contre l'exposition de l'énergie des micro-ondes.

Attention: RADIATION DES MICRO-ONDES
Ne vous exposez pas aux radiations émises par le générateur du four à micro-ondes ou des autres pièces conduisant l'énergie des micro-ondes.

Conseils de cuisson

1) Positionnez correctement les aliments en plaçant les parties les plus épaisses vers les bords extérieurs du plat.
2) Prenez garde à la durée de cuisson, faites cuire tout d'abord avec la plus courte durée indiquée puis continuez à faire cuire si nécessaire.
3) Couvrez les aliments avant de les faire cuire.
Suivez la recette pour des suggestions : serviettes en papier, emballage de film plastique ou un couvercle. Les couvercles empêchent les éclaboussures et aident les aliments à cuire de manière égale (garde également le four propre).
4) Remuez les aliments
Du centre vers les bords extérieurs du plat une ou deux fois durant la cuisson, si possible.
5) Tournez les aliments
Les aliments comme le poulet, les hamburgers ou les steaks doivent être tournés au moins une fois durant la cuisson.
6) Repositionnez les aliments
A mi-cuisson, changez de position certains aliments comme les boulettes de viande, en les renversant et en les plaçant du centre du plat vers les bords et inversement.

7) Laissez reposer les aliments

Les liquides ou boissons chauffés peuvent causer une éruption bouillante à retardement. Après la cuisson, attendez quelques instants avant d'ouvrir le four.

Enlevez les aliments du four et remuez-les si possible.

Couvrez les aliments pour les laisser reposer, ce qui permet de terminer la cuisson en douceur.

8) Vérifiez l'état de cuisson

Observez les signes indiquant que la température de cuisson a été atteinte. Les signes de bonne cuisson sont les suivants :

-Les aliments fument de l'intérieur, pas seulement des bords..

- Les articulations des volailles bougent facilement.
- Le porc ou la volaille ne montre aucune partie de couleur rosée.
- Le poisson est opaque et se détache facilement avec une fourchette.

9) Condensation

C'est un état normal de la cuisson par micro-ondes. L'humidité dans les aliments influencera la quantité d'humidité présente dans le four. Généralement, les aliments couverts ne causeront pas plus de condensation que les aliments non couverts. Assurez-vous que les ouvertures de ventilation ne sont pas bloquées.

10) Plat à rôtir

Lorsque vous utilisez un plat à rôtir ou un matériau chauffant, placez toujours un isolateur résistant à la chaleur comme une assiette en porcelaine dessous pour éviter tout dommage sur la plateau tournant ou sur l'anneau rotatif, causé par la chaleur. La durée de préchauffage spécifiée dans les instructions du plat ne doit pas être dépassée.

11) Emballage de film plastique spécial micro-ondes

Pour cuire des aliments à forte teneur en graisse, ne mettez pas le film en contact avec les aliments car le film pourrait fondre.

12) Plat en plastique spécial micro-ondes

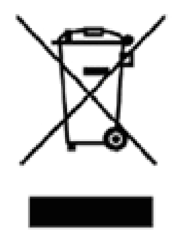
Certains plats en plastique spécial micro-ondes ne conviennent pas pour faire cuire des aliments à forte teneur en graisses ou de sucre.

13) Avertissement

Les liquides et les boissons ne doivent pas être chauffés dans des contenants fermés car sinon, ils pourraient exploser.

14) Les œufs avec leur coquille, les œufs durs, les pommes de terre et les saucisses doivent être percé(e)s ou épluché(e)s avant de les mettre à cuire car sinon, ils pourraient exploser.

Modèle :	17MX34V-20B
Tension :	220-240V~50Hz
Puissance nominale d'entrée :	1150W
Puissance nominale de sortie :	700W
Fréquence:	2450MHz
Capacité du four :	20L
Poids net :	10.0Kg



- Les équipements électriques et électroniques font l'objet d'une collecte sélective
- Ne pas se débarrasser des déchets d'équipements électriques et électroniques avec les déchets municipaux non triés, mais procéder à leur collecte sélective

IMPORTE PAR : E.M.C.DISTRIBUTION

BP 92.77316 MARNE LA VALLEE CEDEX 2 FRANCE

LOT #: EMC052010